

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-169933

⑬ Int. Cl.⁴

A 23 F 3/06
3/12
3/14

識別記号

庁内整理番号

S-6712-4B
6712-4B
6712-4B

⑭ 公開 昭和63年(1988)7月13日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 粉茶の製法

⑯ 特 願 昭62-325

⑰ 出 願 昭62(1987)1月5日

⑱ 発 明 者 菅 沼 淳 静岡県御殿場市保土沢525

⑲ 出 願 人 菅 沼 淳 静岡県御殿場市保土沢525

明 細 書

1. 発明の名称 : 粉茶の製法

2. 特許請求の範囲

(1) 摘み採った茶葉を加熱しながら撈り漬し真空凍結乾燥し粉碎して製造される粉茶の製法

(2) 生茶葉を80-100℃の熱湯で15-30秒間洗淨後75-100℃の条件で撈り漬して、風味付けと予備乾燥を20-40分間してから氷点下20℃で真空凍結乾燥後、粉碎して製造することを特徴とする。

3. 発明の詳細な説明

<発明の目的>

本発明は、生茶葉を緑茶に製造する際100℃近くの高温で撈り漬して予備乾燥と風味付けをしてから、真空凍結乾燥をすることで短時間に風味と色の良い、保存性に優れた粉茶を得ることが出来る粉茶の製造法に関する。

<従来の技術>

緑茶の飲用利用は、他の飲用物の普及に影響されて低迷しているが、人件費の上昇による製造経

費の上昇の影響が販売価格を押し上げているのも一因である。緑茶の製造工程を簡素化、機械化して工場稼働率を上げることは、製造経費の軽減の見地から、また年間の労働力の確保の見地から注目を浴びている。

従来、緑茶の製造は、摘み採った茶葉を約100℃、15-30秒間程度煮して茶葉中の酵素を失活せしめる〔蒸熱〕に始まり、90℃で茶葉を柔らかく揉みほぐす〔粗揉〕、室温で茶葉が巻けるぐらいに揉む〔揉捻〕更に70℃で30分ほど揉む〔中揉〕と80-100℃で30分ほど良く揉んで細く巻き押しして形を整える〔精揉〕工程を経てから水分量約4%に乾燥して製品になる。このようにして得られた緑茶は針状で深緑色をしている。また飲用として湯に戻した場合淡緑色を呈し、独特の芳香と風味を兼ね備え、食前、食中、食後の飲み物として有用である。

<本発明が解決しようとする問題点>

しかし、上記のように製造された緑茶には幾つかの問題点がある。

その第一は、製造工程が多く、複雑であるため熟練した職工が不可欠であること。第二には熟歴がながく複雑なため、茶葉の有効成分が分解することから緑茶の品質が安定しにくいこと。第三に、湯に戻した場合緑茶の色、芳香、風味の抽出時間が長いこと。更に第四として、製造を始めたら複雑な工程を連続して経なければならない。すなわち茶葉の収穫、搬入、緑茶の製造を一時期に処理しなければならないため一年の総労働量の殆どが茶葉の収穫時期に集中する。結果として工場稼働率が低下し、また労務管理が難しくなる。

<発明の構成>

問題点を解決するための手段

本発明は上記のごとき問題点を解決するもので茶葉を加熱しながら攪り潰して、風味付けと予備乾燥をし、これを真空凍結乾燥して緑茶を製造することを主眼とするものである。

<作用>

本発明は次のように作用するものである。生茶葉を約100℃の条件で約30秒間洗浄すること

で殺菌と糖質類、アミノ酸類、蛋白質類、脂質類などの有効成分を分解する酵素類を失活させるとともに、苦味成分を減少させて、つぎに約100℃の条件で約40分間攪り潰すことで熱が均一にしかも短時間に加えられまた水分の減少も早められる。この結果糖質類、アミノ酸類、蛋白質類、脂質類などが適度に反応しあうことで生茶葉の青臭さが消え、緑茶特有の芳香と風味と淡緑色がもたらされる。ついで氷点下20℃で真空凍結乾燥をしてから粉碎して、粉茶を製造する。製造された粉茶は水分量が約2%で保存中の品質変化は殆ど無い。また湯に戻した場合、抽出率が高いため短時間に大量の良質な芳香と風味を持った淡緑色の茶を得ることが出来る。

<発明の効果>

本発明の製造工程と従来の製造工程を最終頁に示す。粉茶の製造法に関する本願は、洗浄殺菌工程-攪り潰し火入れ工程-真空凍結乾燥工程-粉碎工程の四工程からなる。第二図に示めた従来法に比べて、製造工程数は約半分、熟

歴は単純で3分の1以下であるため、生茶葉の有効成分の過度な加熱による分解が押さえられることから、品質の安定した良質な芳香と風味を持つ素晴らしい色の茶を作ることが出来る。また粉茶を製造する本発明の利点の一つには、洗浄殺菌工程後茶葉を凍結保存することが出来ることである。すなわち凍結、解凍をするときには茶葉の組織の破壊が起り茶葉がベチャベチャになるが、粉茶にするため問題はない。この理由により本発明の四つの製造工程は連続せずに処理することが出来るため、労働時間の集中を防ぎ工場稼働率を上げることが出来る。また水分量約2%の粉茶であるため、保存性に優れ、湯に戻した場合即座に飲める状態になると云う優れた長所がある。

特許出願人 菅沼 淳

工程	本発明法	従来法
1	洗浄殺菌	蒸熱
2	攪潰、火入れ	粗揉
3	真空凍結乾燥	揉捻
4	粉碎	中揉
5	製品	精揉
6	-----	乾燥
7	-----	仕上加工
8	-----	製品

特許出願人 菅沼 淳